

Cuisinière électrique

manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/global/register



caractéristiques de votre nouvelle cuisinière

Plus de commodité. Cuisson de meilleure qualité. Entretien facile. Votre nouvelle cuisinière électrique a été conçue pour vous offrir tous ces avantages et plus encore.

- **Nettoyage vapeur rapide**

  Grâce à Steam Quick™, technologie Samsung unique en son genre destinée au nettoyage léger, conserver votre four dans un état de propreté impeccable est un jeu d'enfant : pas de tracas, pas d'odeur, pas de produits chimiques. Steam Quick™ nettoie l'intérieur de votre cuisinière à l'aide de vapeur haute température en l'espace de 20 minutes.

- **Plus d'espace**

  Dotée d'une capacité de 5,9 pieds cubes, votre nouvelle cuisinière dispose d'un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur le marché américain. Il vous est désormais plus facile de cuisiner pendant les fêtes ou pour le plaisir.

- **Table de cuisson à 5 foyers**

  Quatre foyers principaux avec réglage adapté à la taille du récipient.
  Un foyer plus petit au centre de la table de cuisson pour maintenir les plats chauds.

consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Contactez toujours votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

Important symboles de sécurité et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.**
ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

Ces symboles d'avertissement servent à éviter que vous ou d'autres personnes ne se blessent.
Suivez scrupuleusement les consignes.
Après lecture de cette rubrique, conservez-la dans un endroit sûr afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

AVERTISSEMENT-Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, fixez-la correctement à l'aide d'un dispositif anti-basculement. Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.





AVERTISSEMENT **AVERTISSEMENT**

TOUTES LES CUISINIÈRES SONT SUSCEPTIBLES DE BASCULER ET DE PROVOQUER DES BLESSURES

INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT LIVRÉ AVEC LA CUISINIÈRE

SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière. Celle-ci pourrait basculer et provoquer de graves blessures.

Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, saisissez le bord supérieur à l'arrière de la cuisinière et essayez prudemment de l'incliner vers l'avant. Vérifiez que le dispositif anti-basculement est emboîté.

Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien emboîter le dispositif lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. S'il ne l'est pas, il y a un risque possible de basculement de la cuisinière pouvant provoquer une blessure si vous-même ou un enfant monte, s'assied ou s'appuie sur la porte ouverte.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :



ATTENTION-Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel d'utilisation.

Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'orifice de ventilation du four, les surfaces situées à proximité de cette ouverture, les rainures situées autour de la porte du four.

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Dépannage utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.

Eteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.

Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret de la cuisinière. Des enfants montant sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient être sérieusement blessés.

Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à un endroit où l'appareil est utilisé. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.

N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. Eteignez le four pour éviter leur propagation. Etouffez le feu en fermant la porte ou en utilisant un agent chimique en poudre, du bicarbonate de soude ou un extincteur à mousse.

Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil. Ne stockez pas de produits inflammables dans le four ou à proximité des éléments de cuisson. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.

Portez les vêtements appropriés. Evitez de porter des vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez l'appareil.

Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures par la vapeur. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon de grande taille.

Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la cuisinière.

TABLE DE CUISSON

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un foyer fonctionne à puissance élevée. En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.

Ne soulevez pas la table de cuisson. Soulever la table de cuisson peut endommager et provoquer le dysfonctionnement de la cuisinière.

N'allumez pas la table de cuisson si aucun récipient ne se trouve dessus. Si la table de cuisson fonctionne sans récipient, le bouton de commande deviendra chaud.

N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.

Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.

Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne. Ils pourraient devenir chauds et provoquer des brûlures.

Utilisez des plats de taille appropriée. La cuisinière est dotée de foyers de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). L'utilisation d'ustensiles de taille adaptée au diamètre des foyers permet également une cuisson plus efficace.

Ustensiles de cuisson en faïence. Seuls certains ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou faïence peuvent être utilisés sur cette table de cuisson sans risque de fêlure lié au changement brusque de température.

Les manches des ustensiles devront être dirigés vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents. Afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation de matières inflammables et de projections dû à un contact accidentel avec l'ustensile, dirigez le manche de l'ustensile vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.

Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.

Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Assurez-vous d'avoir allumé le bon foyer.

Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.

Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.

Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.

FOUR



NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four ou ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils ne sont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces, sont concernés les orifices de ventilation du four et les surfaces situées à proximité de ces orifices, les portes du four et les vitres des portes.

Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait entraîner l'explosion du récipient et provoquer des blessures.

N'utilisez pas le four pour sécher des journaux. S'ils sont surchauffés, ils risquent de s'enflammer.

N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.



Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les remettre.

Couches protectrices. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.

N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. La ventilation du four se situe au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir très chaude lors de l'utilisation du four. N'obstruez jamais cette ouverture et n'y placez pas de matière plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.

Insertion des grilles du four. Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si la grille doit être retirée pendant que le four est chaud, évitez que la manique n'entre en contact avec l'élément chauffant utilisé.



Le papier d'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

HOTTE D'ASPIRATION



Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans la hotte ou dans le filtre.

Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.

FOURS AUTO-NETTOYANTS

Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.

Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.

Procédez uniquement au cycle d'auto-nettoyage des parties mentionnées dans le manuel. Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la lèchefrite, la grille, les ustensiles et les aliments.

Aucun nettoyant ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four. Utilisez uniquement un nettoyant pour surface de cuisson en céramique ou le nettoyant fourni avec l'appareil pour le nettoyage de la table de cuisson vitrée.

Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four. Dans le cas contraire, elles risquent de se décolorer.

Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.

TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité. Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité de ces éléments peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones comportent la table de cuisson et les zones face à la table de cuisson.

Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée. Si la table de cuisson est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les salissures sur une table de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent former des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVANT DE COMMENCER

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four en mode cuisson sur 400 °F pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération préliminaire ; toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

 SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'INSTALLATION

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Déballez le four, retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur du four, loquets de la porte brisés, fêlures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur cette même prise.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.



Cet appareil doit être correctement relié à la terre.

Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.

Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.

Connectez le four à un circuit d'ampérage approprié.



N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne faites pas chauffer d'autres appareils de chauffe ou de cuisson sous celui-ci.

N'installez pas l'appareil sur le dessus ou à côté d'un autre appareil de chauffe ou de cuisson.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive.

Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.

ATTENTION SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'UTILISATION

En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de dépannage le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher le cordon d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil.

- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après en avoir fermé la porte.

Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un dysfonctionnement de celui-ci.

Lorsque vous sortez de les aliments de l'appareil, retirez leur emballage avec précaution.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.



N’essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l’appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.



Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.



- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.

- Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Il existe un risque d'asphyxie.


Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.

Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson ; l'intérieur de celui-ci reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.

N'entreposez et n'utilisez pas le four en extérieur.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magasine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène pénètrera à l'intérieur et cela risque de provoquer un incendie.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de dépannage.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.

 SYMBOLES ATTENTION POUR L'UTILISATION

 En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.

Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments en les goûtant avant de nourrir l'enfant. Le récipient en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être chaud au point de brûler la bouche du bébé.

Veillez à ce que tous les ustensiles utilisés dans le four soient adaptés.

Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e) s.

- Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes avant de retirer le récipient du four.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

 Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elle peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

Ne placez pas de nourriture ou d’objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l’intérieur de l’appareil ou du plat (ex. : en versant de l’eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d’endommager l’appareil. La vapeur ou les projections d’eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.



Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'auto-nettoyage.

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de mettre en marche ce dernier. Dans le cas contraire, les aliments ne seraient pas cuits correctement.

Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.
- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR LE NETTOYAGE

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.



Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).
- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.



PRISES DE L'APPAREIL



Les prises 120 V situées sur le tableau de commande de l'appareil servent à alimenter des appareils portables placés sur un plan de travail à côté de la cuisinière.

Ces prises fonctionnent de manière indépendante et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.



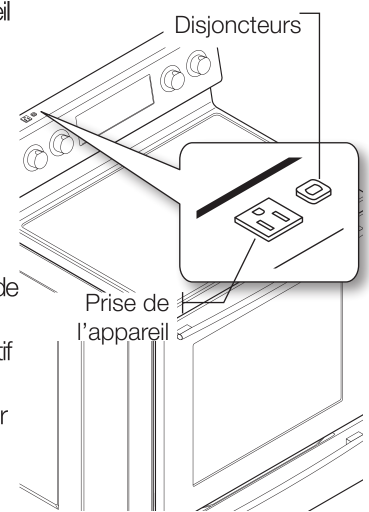
Ne placez pas d'appareils sur la table de cuisson. Vos appareils pourraient être endommagés si la table de cuisson est chaude.



Disjoncteurs des prises de l'appareil. Les disjoncteurs des prises de votre cuisinière sont situés dans la partie supérieure du tableau de commande. La tension nominale est de 15 ampères et le dispositif disjoncte si la puissance de l'appareil branché dépasse les 15 ampères. Pour réinitialiser le disjoncteur, actionnez le commutateur situé sur le tableau de commande.



Si la prise ne fonctionne pas, testez votre petit appareil en le branchant sur une autre prise.



sommaire

présentation de votre nouvelle cuisinière

PRÉSENTATION

Boutons de commande de la table
Reportez-vous à la page 17~18 pour plus d'informations.

Tableau de commande du four
Reportez-vous à la page 21 pour plus d'informations.

Commutateur d'éclairage automatique du four

Eclairage du four

Loquet de nettoyage automatique/vapeur

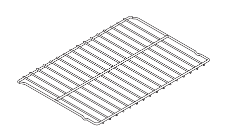
Surface vitrée

Porte du four

Joint

Hauteur

ACCESSOIRES FOURNIS



Grilles métalliques

A PROPOS DE LA TABLE DE CUISSON



AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- Ne placez et ne rangez rien qui soit susceptible de fondre ou de s'enflammer sur la surface vitrée, même si elle n'est pas utilisée.
- Allumez les foyers uniquement après y avoir placé la casserole.
- Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.



PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objet en plastique tel que salières et poivrières, porte-cuillères ou emballages en plastique sur la cuisinière lorsque vous l'utilisez. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre le plastique ou d'enflammer les objets.
- Assurez-vous que le foyer correct est allumé.
- Ne faites jamais cuire les aliments directement sur la surface vitrée. Utilisez toujours un récipient.
- Veillez à toujours centrer la casserole sur le foyer que vous utilisez.
- Ne laissez jamais les foyers sans surveillance lorsque vous utilisez une température élevée. En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Eteignez les foyers avant de retirer la casserole.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risque de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à nettoyer.



APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient refroidi.
- Le foyer peut encore être chaud et vous risquez de vous brûler si vous touchez la surface vitrée avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures de la table de cuisson afin d'éviter qu'elles ne s'incrustent et soient difficiles à nettoyer.
- Si un placard de rangement est installé directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments rangés sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. La chaleur peut s'avérer dangereuse dans le cas de liquides volatils, de nettoyants ou de produits en aérosol.

A propos des foyers radiants

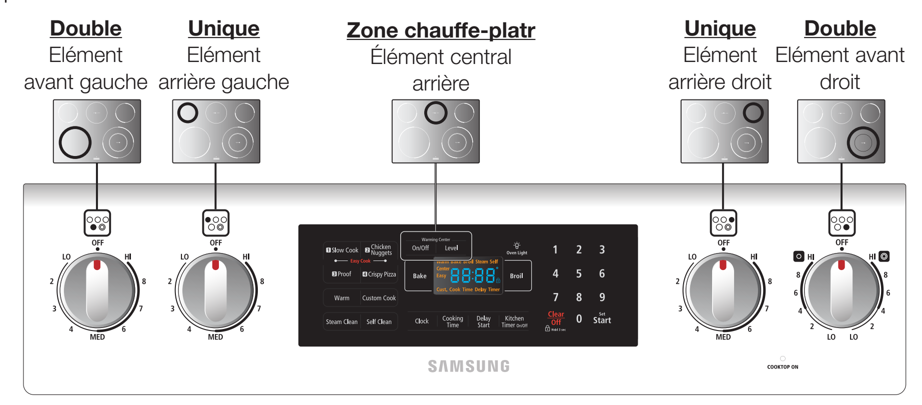
La température augmente de manière progressive et uniforme. A mesure que la température augmente, le foyer radiant devient rouge. Afin que soit conservé le réglage sélectionné, l'élément se met en marche et s'arrête alternativement. L'élément chauffant conserve assez de chaleur pour fournir une température uniforme et constante durant le cycle de désactivation. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément chauffant quelques minutes avant la fin de la cuisson. Ainsi, la chaleur résiduelle permet de terminer le processus de cuisson.



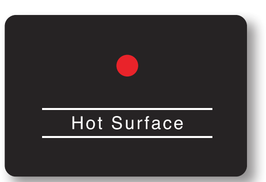
Les foyers radiants sont équipés d'un limiteur leur permettant de s'allumer et de s'éteindre, même avec le réglage HI (Elevé). Cela permet d'éviter toute détérioration de la surface de cuisson en céramique. L'activation et la désactivation pendant le réglage HI (Elevé) sont normales et se produisent si la casserole est trop petite pour le foyer radiant utilisé ou si le fond de la casserole n'est pas plat.

Emplacement des foyers radiants et des commandes

Les boutons de commande permettent d'activer les foyers radiants de la table de cuisson comme indiqué ci-dessous.



Témoin de surface chaude



- S'allume lorsque la surface est allumée ou est chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension du foyer.
- Reste allumé jusqu'à ce que la surface descende à environ 150 °F.

Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson plus efficace, utilisez des récipients de même taille que les foyers.
- **Les récipients ne doivent pas dépasser de plus de ½” à 1” de la zone de cuisson.**
- Lorsqu'un bouton est activé, une lueur est visible à travers la table de cuisson vitrée. **L'élément s'allume et s'éteint alternativement afin de maintenir la chaleur préréglée, même lorsque le réglage de température est élevé.**
- Pour plus d'informations sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous au chapitre « Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés », page 18.

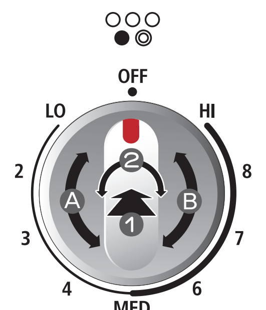
Bouton de commande de l’élément double (avant gauche, avant droite)

L'élément de surface double est doté de deux tailles de cuisson de manière à adapter la taille de l'élément à celle du récipient utilisé.

1. Enfoncez le bouton.

2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.

- Pour utiliser le petit élément, tournez le bouton de commande sur le réglage correspondant au petit foyer (A).
- Pour utiliser le grand élément, tournez le bouton de commande sur le réglage correspondant au grand foyer (B).



Lorsque vous passez du réglage d'une température élevée à celui d'une température faible, l'élément de surface redevient noir. Ceci est tout à fait normal.

Utilisation de la zone chauffe-plat

La **zone chauffe-plat**, située dans la partie centrale arrière de la surface vitrée, conserve les aliments cuits à température de consommation.



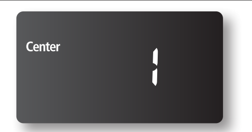
- **La zone chauffe-plat ne devient pas rouge comme les autres foyers.**



- Ne réchauffez pas les aliments pendant plus de deux heures sur la zone chauffe-plat.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats recommandés pour une utilisation sûre dans le four et sur la table de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants lorsque vous retirez les aliments de la zone chauffe-plat, car les ustensiles et les plats restent chauds.
- Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries et du pain, ménagez une ouverture dans le couvercle afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risquerait de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à nettoyer.
- Il est recommandé de conserver les aliments dans leurs récipients et recouverts d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium afin d'en conserver tout le goût.
- Les aliments doivent être déjà chauds. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur la zone chauffe-plat risque de vous rendre malade.

1. Allumez la zone chauffe-plat.

Appuyez sur la touche **WARMING CENTER ON/OFF**



2. Sélectionnez la puissance de votre choix.

Appuyer une fois sur la touche **WARMING CENTER LEVEL (NIVEAU DE LA ZONE CHAUFFE-PLAT)** permet de régler le niveau sur 1. Appuyez deux fois sur la touche pour régler le niveau 2 et trois fois pour régler le niveau 3.



3. Eteignez la zone chauffe-plat.

Appuyez sur la touche **WARMING CENTER ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION DE LA ZONE CHAUFFE-PLAT)**.



- Appuyer sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)** ne permet pas d'éteindre la zone chauffe-plat.
- Pour de meilleurs résultats, recouvrez les aliments placés sur la zone chauffe-plat d'un couvercle ou d'un film d'aluminium. Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries ou du pain, ménagez une ouverture dans le couvercle afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Réglages recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENTS
1	Pains/pâtisseries, plats mijotés, sauces, œufs
2	Assiettes-repas, soupes (veloutés), légumes, sauces, ragoûts, viandes
3	Aliments frits, soupes (bouillons), boissons chaudes

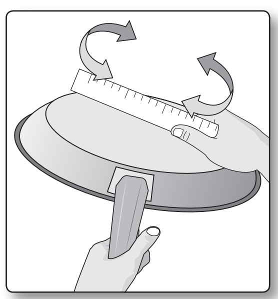
COMMENT RÉGLER LA CUISINIÈRE POUR UTILISER LA TABLE DE CUISSON ?



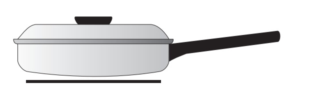
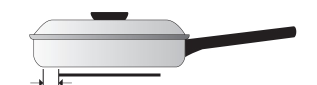
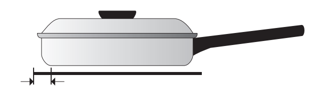
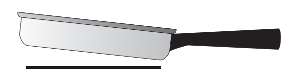
- Les foyers de la table de cuisson peuvent être chauds et provoquer des brûlures. Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance à température élevée ou moyennement élevée. En cas de débordement, les particules de graisse provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Veillez à tourner le bouton de commande sur **OFF (DESACTIVE)** à la fin de la cuisson.
- La zone située entre le réglage élevé et désactivé n'est pas adaptée à la cuisson.

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

L'utilisation de l'ustensile de cuisine approprié permet d'éviter de nombreux problèmes tels qu'une cuisson inégale ou un temps de cuisson trop long. Utiliser une casserole adaptée permet de réduire les temps de cuisson et de cuire uniformément les aliments.



Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus.

APPROPRIÉ	NON APPROPRIÉ
Fond plat et côtés droits. • Couvercles hermétiques. • Le poids du manche ne fait pas incliner la casserole. • Casserole bien équilibrée. • La taille de la casserole est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille du foyer. • Matériau permettant une bonne conduction de la chaleur. • Le diamètre du récipient doit toujours correspondre à celui du foyer.	 Fonds de casserole bombés et déformés.  La casserole dépasse le foyer de plus d'un pouce et demi.  La casserole est plus petite que le foyer.  Le manche fait incliner la casserole.

CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

Le matériau de l'ustensile de cuisine assure que la chaleur émise par le foyer se propage uniformément et rapidement au fond de la casserole.

- **ALUMINIUM** - Excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium (Les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres). Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur la table de cuisson en céramique, des traces métalliques semblables à des rayures peuvent apparaître. Retirez ces traces immédiatement.
- **CUIVRE** - Excellent conducteur thermique mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique.
- **ACIER INOXYDABLE** - Conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **FONTE** - Mauvais conducteur, conserve bien la chaleur. La cuisson n'est uniforme qu'une fois la température de cuisson atteinte. Son utilisation n'est pas recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **CASSEROLE EMAILLEE** - Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base. Les revêtements en émail vitrifié doivent être lisses afin d'éviter de rayer les surfaces de cuisson en céramique.
- **VERRE** - Conducteur thermique lent. Son utilisation n'est pas recommandée sur les surfaces de cuisson en céramique car il peut rayer la surface.

PROTECTION DE LA SURFACE LISSE

Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Ainsi, vous conserverez votre table de cuisson en bon état et éviterez les dommages.
- Si la casserole déborde durant la cuisson, nettoyez immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est chaude afin d'éviter un nettoyage ultérieur plus ardu. Nettoyez prudemment les éclaboussures à l'aide d'un chiffon sec.
- Evitez qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la surface de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre à récurer ou de tampon abrasif qui risquerait de rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniac ou de nettoyant non recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Prévention des traces et des rayures

- N'utilisez pas d'ustensiles en verre. Ils sont susceptibles de rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de grille ou d'anneau wok entre la table de cuisson et la casserole. Ces accessoires sont susceptibles de marquer ou de rayer la surface de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole sont propres.
- **Ne faites pas** glisser de casseroles en métal sur la table de cuisson.

Prévention des taches

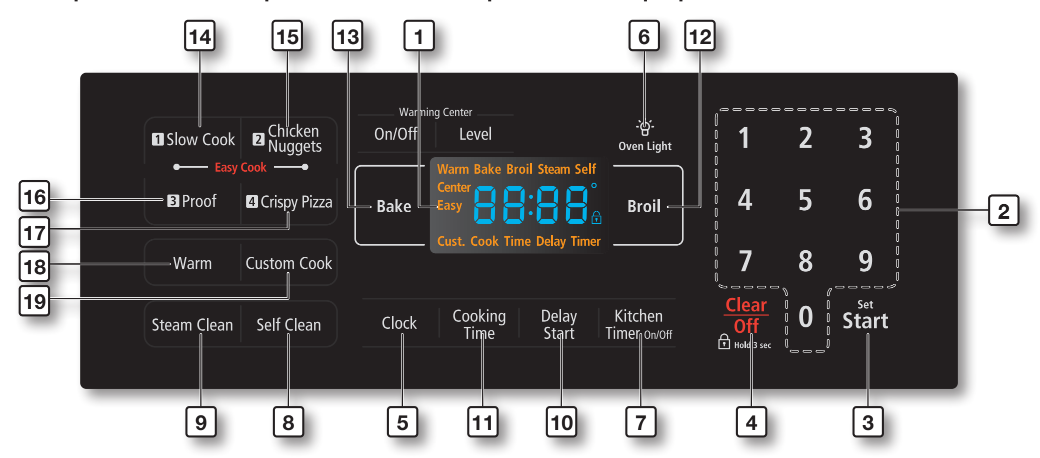
- **N'utilisez pas** de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches deviennent définitives.

Prévention d'autres dommages

- Evitez de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. La table de cuisson et la casserole en seraient endommagées.
- **Ne** cuisez pas les aliments directement sur la table de cuisson, sans ustensile adéquat.

TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR

LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT DE VOUS SERVIR DU FOUR. Afin de profiter au mieux de votre four, familiarisez-vous avec les fonctionnalités décrites ci-dessous. **Vous trouverez un descriptif détaillé de chaque fonction et de chaque caractéristique plus loin dans ce manuel.**



1. **ÉCRAN :** Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode Bake (Cuisson), Broil (Gril) ou Self-cleaning (Auto-nettoyage) et les temps réglés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique.
2. **TOUCHES NUMERIQUES :** Sert à régler les fonctions à l'aide de chiffres, notamment l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de la cuisson programmée.
3. **SET/START (Réglage/Départ) :** actionnez cette touche pour démarrer une fonction de cuisson ou de nettoyage.
4. **CLEAR/OFF (Effacer/Arrêt) :** appuyez sur cette touche pour annuler tous les fonctionnements du four, hormis l'horloge, la minuterie et la zone chauffe-plat.
5. **CLOCK (Horloge) :** appuyez sur cette touche pour régler l'heure.
6. **OVEN LIGHT (Éclairage du four) :** appuyez pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
7. **KITCHEN TIMER ON/OFF (Activation/Désactivation de la minuterie) :** actionnez cette touche pour sélectionner la minuterie.
8. **SELF CLEAN (Auto-nettoyage) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction d'auto-nettoyage.
9. **STEAM CLEAN (Nettoyage vapeur) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de nettoyage vapeur.
10. **DELAY START (Départ différé) :** utilisez cette touche en même temps que les touches Bake (Cuisson), Cooking Time (Temps de cuisson) et Self Clean (Auto-nettoyage) afin de régler le départ et l'arrêt automatiques du four à une heure définie.
11. **COOKING TIME (Temps de cuisson) :** appuyez sur cette touche puis utilisez les touches numériques pour définir le temps de cuisson des aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé.
12. **BROIL (Gril) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Gril.
13. **BAKE (Cuisson) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson.
14. **SLOW COOK (Cuisson lente) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson lente.
15. **CHICKEN NUGGETS (Beignets de poulet) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de beignets de poulet.
16. **PROOF (Levée) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de levée.
17. **CRISPY PIZZA :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Crispy Pizza.
18. **WARM (Maintien au chaud) :** appuyez sur cette touche pour maintenir les aliments chauds.
19. **CUSTOM COOK (Cuisson personnalisee) :** appuyez pour enregistrer et rappeler le réglage de votre recette préférée.

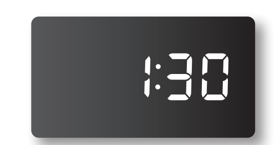
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'**horloge** doit être réglée sur l'heure correcte afin que la minuterie automatique du four fonctionne correctement.

- L'heure ne peut pas être modifiée durant la cuisson minutée, la cuisson minutée différée ou le cycle d'auto-nettoyage.
- Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Par défaut, l'heure s'affiche au format 12 heures.

Comment régler l'horloge ?

1. Démarrez le réglage. Appuyez sur la touche **Clock** (Horloge).
2. Saisissez l'heure actuelle.
   Saisissez l'heure actuelle en heures et minutes à l'aide du pavé numérique (ex. : 1, 3, 0 pour 1h30).
3. Quittez le réglage. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ) ou **Clock** (Horloge).

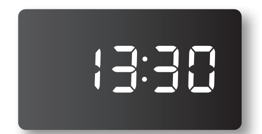


Comment passer du format 12 heures au format 24 heures ?

1. Démarrez le réglage.
   Appuyez simultanément sur la touche **Clock** (Horloge) et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.
   Le mode actuel s'affiche.
2. Sélectionnez le format d'affichage de votre choix.
   Appuyez sur la touche numérique **0** pour sélectionner 12 heures ou 24 heures.



3. Quittez le réglage.
   Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).

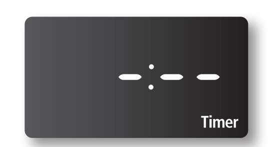


RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

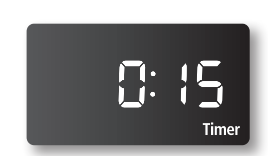
La minuterie émet un signal sonore une fois que le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. La minuterie peut être utilisée en parallèle avec toutes les autres fonctions du four.

Comment régler la minuterie ?

1. Activez la minuterie.
   Appuyez sur la touche **Kitchen Timer On/Off** (Activation/Désactivation de la minuterie).



2. Saisissez la durée souhaitée.
   Saisissez la durée de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 1, 5). Sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes. En cas d'erreur, appuyez sur la touche **Kitchen Timer On/Off** (Activation/Désactivation de la minuterie) et recommencez.
3. Lancez la minuterie.
   Appuyez sur la touche **Kitchen Timer On/Off** (Activation/Désactivation de la minuterie).



4. Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et l'indication End (Fin) s'affiche jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Kitchen Timer On/Off** (Activation/Désactivation de la minuterie). Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur la touche **Kitchen Timer On/Off** (Activation/Désactivation de la minuterie).



RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM

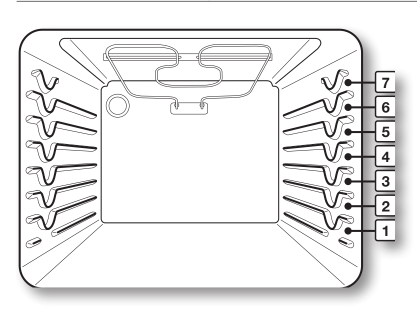
Toutes les fonctions figurant dans la liste ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température.

Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

FONCTION	MINIMUM	MAXIMUM
Cuisson	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Gril	FAIBLE	HI
Auto-nettoyage	2 h	4 h
Maintien au chaud	-	3 h
Nettoyage vapeur	20 min.	20 min.

UTILISATION DES GRILLES DU FOUR

Hauteurs de grille



Le four comporte 7 hauteurs de grille (1 à 7).

TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE GRILLE
Dinde, gros rôti	**1**
Gâteau des anges. Petit rôti, jambon	**2**
Couronne ou quatre-quarts	**3**
Biscuits, muffins, brownies, cookies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, plats en cocotte	**4**

Cuisson de gâteaux étagés

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1” à 1½”.

Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les aux hauteurs 2 et 5. Positionnez les ustensiles conformément aux schémas ci-dessous.

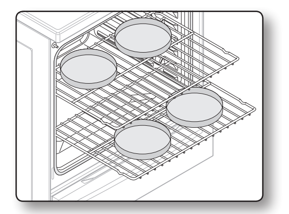


Fig. 1

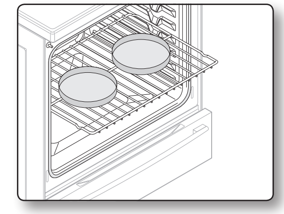


Fig. 2

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de deux grilles. Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

RETRAIT DES GRILLES	REINSERTION DES GRILLES
1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute. **2**. Soulevez l'avant de la grille et retirez-la.	**1**. Posez l'extrémité de la grille sur le support. **2**. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et insérez la grille.



- Ne couvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne la posez pas sur la sole. La grille empêcherait la circulation de l'air, ce qui altérerait la cuisson et endommagerait la sole du four.
- Disposez les grilles du four uniquement pendant que le four est froid.

FAIRE CUIRE DE LA PÂTE CRUE

Le four peut être programmé pour cuire à toute température comprise entre 150 °F et 550 °F.

Comment régler le thermostat ?



1. Démarrez le réglage.
   Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson). La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 3, 7, 5).

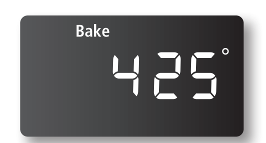


3. Lancez la fonction de cuisson.
   Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ). La température affichée change dès que le four atteint 150 °F.
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt).



Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

Comment régler le thermostat en cours de cuisson ?

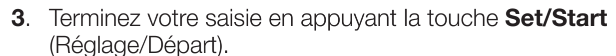


1. Démarrez le réglage.
   Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson). La température actuelle s'affiche (ex. : 375 °F).
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 425 °F) à l'aide du pavé numérique.





3. Terminez votre saisie en appuyant la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).

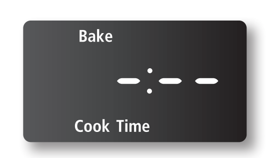


CUISSON MINUTÉE

Durant la cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et fonctionne pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée uniquement avec une autre fonction de cuisson (Bake (cuisson), Slow cook (cuisson lente), crispy pizza).
- Vous pouvez régler la cuisson minutée avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure correcte.

Comment régler le four pour la cuisson minutée ?



1. Démarrez le réglage.
   Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson). La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 3, 7, 5).
3. Appuyez sur la touche **Cooking Time** (Temps de cuisson).







4. Saisissez le temps de cuisson de votre choix (ex. : 45 min) à l'aide du pavé numérique.
   Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une valeur comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.

5. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ) pour lancer la cuisson.
   Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps défini se soit écoulé. Pour afficher la température, appuyez sur la touche Bake (Cuisson).
6. Vous pouvez annuler la cuisson minutée à tout moment en appuyant sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt).





Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage est essentiel pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.



Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctions de **Cuisson minutée** ou **Cuisson minutée différée** Utilisez ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson, viande, volaille) doivent sortir directement du réfrigérateur. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE

Durant la cuisson minutée différée, la minuterie du four permet d'allumer et d'éteindre le four aux heures que vous avez sélectionnées préalablement.

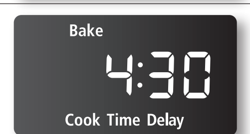
- Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée différée uniquement avec une autre fonction de cuisson (Bake (cuisson), Slow cook (cuisson lente), crispy pizza).
- Vous pouvez régler la cuisson minutée différée avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure correcte.

Comment régler le four pour la cuisson minutée différée ?

1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Entrez le réglage.
   Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix, par exemple Bake (Cuisson). La température par défaut est de 350 °F.
3. A l'aide du pavé numérique, saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F).
4. Appuyez sur la touche **Cooking Time** (Temps de cuisson).
5. Saisissez le temps de cuisson de votre choix (ex. : 45 min) à l'aide du pavé numérique.
   Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.



6. Appuyez sur la touche **Delay Start** (Départ différé).
7. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume (ex. : 4h30) à l'aide du pavé numérique.



8. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).
   À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors à chauffer. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

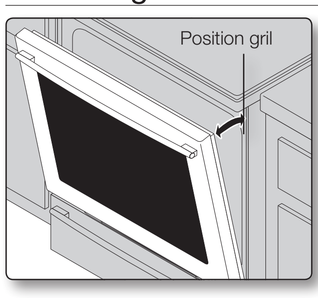




Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage est essentiel pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

CUISSON AU GRIL

Position gril



Laissez la porte entrouverte sur la position gril. Elle reste ouverte toute seule, ce qui n'empêche pas la température d'être maintenue à l'intérieur du four.

Utilisation de la lèchefrite

La lèchefrite et son gril permettent à la graisse de s'écouler et d'être maintenue éloignée de la chaleur élevée du gril.

- **N'utilisez pas** la lèchefrite sans le gril.
- **Ne couvrez pas** le gril de papier d'aluminium. La graisse exposée risque de s'enflammer.

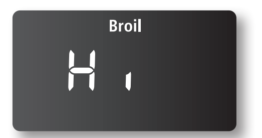
 Ces accessoires ne sont pas fournis avec la cuisinière.



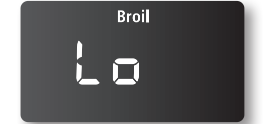
En cas d'incendie à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si les flammes ne s'éteignent pas, versez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez ni eau ni farine sur le feu. La farine peut entraîner des explosions et un incendie lié à la graisse risque de s'aggraver au contact de l'eau et de provoquer des blessures.

Comment régler le four pour la cuisson au gril ?

1. Sélectionnez le réglage de votre choix pour le gril.
   Appuyez sur la touche **Broil (Gril)** une fois pour sélectionner HI (ÉLEVÉ) ou deux fois pour sélectionner LO (FAIBLE).
   Sélectionnez LO (FAIBLE) pour cuire des aliments tels que de la volaille ou des morceaux épais de viandes sans risquer de trop les brunir.



2. Démarrez la fonction Gril. Appuyez sur la touche **Set/Start (Réglage/Départ)**.
   Faites cuire un côté des aliments au gril jusqu'à ce qu'ils soient brunis. Puis, tournez-les et faites cuire l'autre côté.
3. Appuyez sur la touche **Clear/Off (Effacer/Arrêt)** une fois la cuisson terminée ou pour annuler la cuisson au gril.



Guide de cuisson au gril

Les temps de cuisson au gril dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson. Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.

Type d'aliment	Quantité et/ou épaisseur	Hauteur	Temps pour le 1er côté (min.)	Temps pour le 2ème côté (min.)	Remarques
Bœuf haché Bien cuit	1 livre (4 boulettes) ½ à ¾" d'épaisseur	7	9-12	5-7	Répartissez uniformément. Vous pouvez cuire jusqu'à 8 boulettes simultanément.
Biftecks Moyenne Bien cuit Moyenne Bien cuit	1" d'épaisseur 1 à 1½ lb. 1½" d'épaisseur 2 à 2½ lb.	7 7 6 6	10-12 12-14 15-18 18-22	4-6 5-7 13-16 16-18	Les biftecks dont l'épaisseur ne dépasse pas 1" cuisent avant de brunir. Il est conseillé de les frire sur le gril. Incisez pour extraire la graisse.
Poulet	1 poulet entier 2 à 2½ lb, coupé dans la longueur 2 blancs	4 6	28-33 13-18	13-18 5-10	Grillez d'abord le côté peau vers le bas.
Filets de poisson	¼ à ½" d'épaisseur	6	6-10	3-4	Manipulez et retournez avec précaution. Selon vos goûts, vous pouvez badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (½" d'épaisseur) 2 (1" d'épaisseur) environ 1 lb.	6 5	8~10 11-13	4-6 5-8	Incisez pour extraire la graisse.
Saumon Steaks	2 (1" d'épaisseur) 4 (1" d'épaisseur) environ 1 lb.	6 6	7-9 8-10	3-4 4-6	Beurrez le moule. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON FACILE

Slow Cook (Cuisson lente)

La fonction de cuisson lente est utilisée pour cuire lentement les aliments à une basse température du four. Les durées de cuisson étendues permettent une meilleure répartition des saveurs pour de nombreuses recettes. Cette fonction est idéale pour le roti de boeuf, le porc et la volaille. La cuisson lente peut assombrir l'extérieur des aliments mais pas les brûler. Ceci est tout à fait normal.

1. Entrez le mode de **Slow Cook** (Cuisson lente) Appuyez sur la touche **Slow Cook** (Cuisson lente**)** une fois pour sélectionner **HI** (ÉLEVÉ) ou deux fois pour sélectionner **LO** (FAIBLE).
2. Démarrez la fonction de cuisson lente. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).



Utilisez seulement une grille et placez-la à la position 2 ou 3 pour de meilleurs résultats. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Chicken Nuggets (Beignets de poulet)

Cette fonction sert à cuire des beignets de poulet surgelés tout préparés.

1. Entrez le mode **Chicken Nuggets** (Beignets de poulet) Appuyez sur la touche **Chicken Nuggets** (Beignets de poulet) une fois pour sélectionner **HI** (ÉLEVÉ) ou deux fois pour sélectionner **LO** (FAIBLE).
2. Démarrez la fonction **Chicken Nuggets** (Beignets de poulet). Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).



Lors de l'utilisation de cette fonction, placez la grille du four à la position 5 ou 6 pour un meilleur résultat. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Proof (Levée)

La fonction Levée sert à maintenir un niveau de chaleur permettant le gonflement des produits nécessitant une fermentation à la levure.

1. Sélectionnez le mode de **Proof** (Levée). Appuyez sur la touche **Proof** (Levée).
2. Démarrez la fonction Levée. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ). La fonction de levée fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levée. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.
3. Appuyez sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) dès que vous souhaitez désactiver la fonction de levée.



- Si vous appuyez sur la touche **Proof (Levée)** lorsque la température du four est supérieure à 100 ˚F, **Hot** (Chaud) s'affiche. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.
- Pour éviter de réduire la température du four et d'augmenter le temps de levée, n'ouvrez pas la porte du four inutilement.
- Vérifiez les produits pâtissiers assez rapidement pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levée pour réchauffer un aliment ou garder un aliment au chaud. La température émise pour la levée n'est pas assez élevée pour réchauffer des aliments à une température sûre. Utilisez la fonction de maintien au chaud. (Voir page suivante.)
- Pour obtenir des résultats optimaux, couvrez la pâte d'un torchon ou d'un film plastique (le plastique doit souvent être bloqué sous le récipient pour éviter qu'il ne soit soulevé par la ventilation du four).

Crispy Pizza

La fonction pizza est prévue pour griller et brunir le fond tout en conservant la garniture moelleuse.

1. Appuyez sur la touche **Pizza**.
2. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ) pour lancer la cuisson.





Utilisez uniquement une grille et placez-la à la position 2 ou 3 pour un meilleur résultat lors de l'utilisation de la fonction pizza. La température par défaut est de 400 °F. Vous pouvez ajuster la température du four selon vos besoins. Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître les temps de préchauffage et de cuisson. Le réglage pizza n'est pas minuté. Assurez-vous de surveiller le temps pour achever la cuisson.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PERSONNALISÉE

Le fonction Cuisson personnalisée vous permet d'enregistrer jusqu'à 3 différentes recettes préréglées. Cette fonction peut être utilisée pour la cuisson. Elle est incompatible avec toute autre fonction, y compris le départ différé.

Comment enregistrer une recette préréglée ?

1. Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson que vous souhaitez mémoriser, par exemple Bake (Cuisson). La température par défaut est de 325 °F.
2. A l'aide du pavé numérique, saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F).





3. Appuyez sur la touche **Custom Cook** (Cuisson personnalisee) le nombre de fois correspondant au numéro sous lequel vous souhaitez mémoriser la recette préréglée. Par exemple, pour la recette préréglée 2, appuyez sur la touche **Custom Cook** (Cuisson personnalisee) deux fois.

   Les recettes préréglées peuvent être mémorisées sous 1, 2 ou 3.



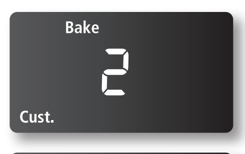
4. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).



Comment appeler un réglage ?

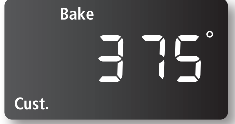
1. Appuyez sur la touche **Custom Cook** (Cuisson personnalisee) le nombre de fois correspondant au numéro sous lequel la recette préréglée est mémorisée. Par exemple, pour la recette préréglée 2, appuyez sur la touche **Custom Cook** (Cuisson personnalisee) deux fois.

   Les recettes préréglées peuvent être mémorisées sous 1, 2 ou 3.



2. Démarrez la cuisson mémorisée.

   Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).



UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de maintien au chaud conserve la température à 170 °F. N'utilisez pas cette fonction pour réchauffer de la nourriture froide. La fonction de maintien au chaud permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir.

Au bout de 3 heures, le four s'éteint automatiquement. Cette fonction peut être utilisée indépendamment de toute autre cuisson et, moyennant un réglage, peut s'activer directement après la cuisson minutée ou différée.

Comment utiliser la fonction de maintien au chaud ?

1. Appuyez sur la touche **Keep Warm** (Maintien au chaud).
2. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).



3. Appuyez sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) dès que vous souhaitez désactiver la fonction.

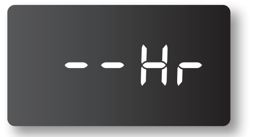


Économie d'énergie après 12 heures

Si vous oubliez d'éteindre votre four, cette fonction assure la désactivation automatique des commandes après 12 heures d'utilisation des fonctions de cuisson ou après 3 heures d'utilisation de la fonction Gril.

Comment activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie après 12 heures ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **Cooking Time** (Temps de cuisson) et la touche numérique **0** pendant 3 secondes. Par défaut, le four s'arrête au bout de 12 heures.
   L'affichage indiquant **12 Hr** (arrêt après 12 heures) ou **-- Hr** (pas d'arrêt automatique) clignote.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner OFF (DÉSACTIVATION) ou ON (ACTIVATION).
3. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).



Sélection de la température en Fahrenheit ou Celsius

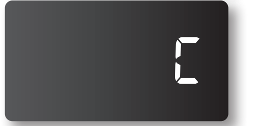
Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **Broil** (Gril) et la touche numérique **0** pendant 3 secondes. Par défaut, l'affichage indique F.
   L'affichage indiquant **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius) clignote.



2. Appuyer sur la touche 0 du pavé numérique permet de passer de F à C et inversement.
3. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).

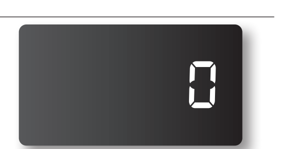


Réglage du thermostat

Les températures sont réglées par défaut. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la régler une nouvelle fois. Avant de la régler, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non.
La température du four peut être réglée à ±35 °F (±19 °C).

Comment régler la température du four ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **Bake** (Cuisson) et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.
   L'affichage indique **AdJ 0** (Rég 0).



2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 20 °F) à l'aide du pavé numérique.
   Vous pouvez réduire la température réglée par défaut en appuyant sur la touche **Bake** (Cuisson).
3. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).



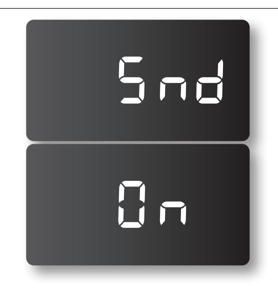


Ce réglage n'affecte en rien les températures de la cuisson au gril ou du cycle d'auto-nettoyage. Le réglage sera conservé en mémoire même après une coupure de courant.

Activation/désactivation du son

Cette fonction vous permet de régler le four de sorte à ce que les commandes fonctionnent de manière silencieuse.

Comment activer ou désactiver le son ?



1. Appuyez simultanément sur la touche **Oven Light** (Lumière du four) et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.
   L'affichage indique alors **Snd On** (Son activé) ou **Snd OFF** (Son désactivé).
   Par défaut, le son est activé.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner OFF (DÉSACTIVATION) ou ON (ACTIVATION).
   Appuyer sur la touche numérique 0 permet de passer de l'un à l'autre.
3. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).

Verrouillage des commandes

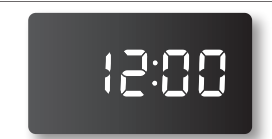
Cette fonction permet de verrouiller les touches de sorte à ce qu'elles ne puissent être activées par accident.

Comment activer la fonction de verrouillage des commandes ?



1. Appuyez sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) pendant 3 secondes.
   L'affichage indiquera **Loc** (Verrou) et l'icône **d'un verrou** s'affiche en continu au-dessus de l'heure, si vous ne l'avez pas supprimée.
   Toutes les fonctions doivent être annulées avant l'activation du verrouillage des commandes.
   Cette fonction est disponible à moins de 400 °F.

Comment déverrouiller les commandes ?



1. Appuyez sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) pendant 3 secondes.
   L'indication **Loc** (Verrouillage) ainsi que **l'icône du verrou** disparaissent de l'affichage.

Réglage de la fonction Shabbat

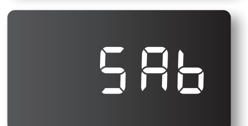
(utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)
La fonction Shabbat peut être utilisée uniquement avec la cuisson. La température du four peut être augmentée ou réduite après que la fonction Shabbat a été réglée (la fonction de réglage de la température ne devrait être utilisée que durant les fêtes juives). Cependant, l'affichage ne change pas et les signaux sonores ne sont pas émis lors des changements. Une fois la fonction Shabbat correctement activée pour la cuisson, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction. Ce réglage écrase la fonction d'économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut. Si vous souhaitez allumer l'éclairage durant le Shabbat, appuyez sur la touche **Oven Light** (Éclairage du four) avant d'activer la fonction Shabbat. Une fois l'éclairage allumé et la fonction Shabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de la fonction Shabbat. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage, veillez à désactiver l'éclairage du four avant d'activer la fonction Shabbat.

Comment utiliser la fonction Shabbat ?

1. Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson).
   La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F.) à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).
   La température affichée change dès que le four atteint 150 °F.



4. Appuyez simultanément sur les touches **Clock** (Horloge) et **Kitchen Timer On/Off (**Activation/Désactivation de la minuterie) pendant 3 secondes.
   L'affichage indique alors **SAb**.
   Une fois que SAb est affiché, les commandes du four n'émettent plus de signal sonore et l'affichage reste inchangé.
   Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent plus de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Shabbat activée.



5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt). Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous souhaitez désactiver la fonction Shabbat, maintenez enfoncées simultanément les touches **Clock** (Horloge) et **Kitchen Timer On/Off** (Activation/Désactivation de la minuterie) pendant 3 secondes. L'indication Sab (Shabbat) n'est plus affichée.



Il est déconseillé d'activer un programme autre que la fonction Bake (Cuisson) pendant que la fonction Shabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement en parallèle avec la fonction Shabbat : **Touche PAVÉ NUMÉRIQUE, Bake (Cuisson), Set/Start (Réglage/Départ) et Clear/Off (Effacer/Arrêt)**. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** ne doivent pas être utilisées tant que la fonction Shabbat est activée.

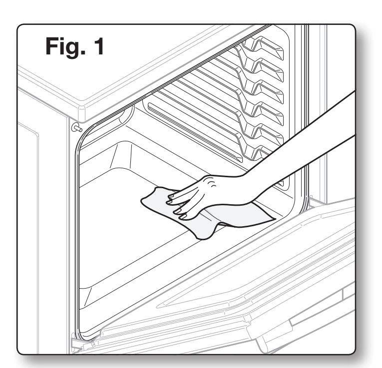
AUTO-NETTOYAGE

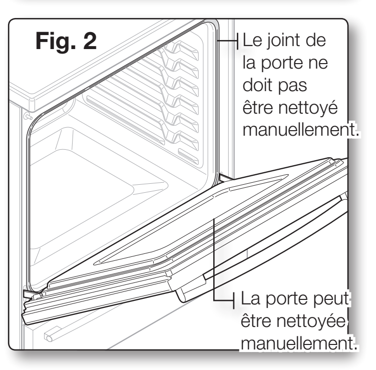
Le cycle d'auto-nettoyage émet une température très élevée (bien supérieure aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.



- Durant l'auto-nettoyage, les parois externes de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes au toucher. **Ne laissez** jamais d'enfants en bas âge sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises durant les cycles d'auto-nettoyage, et ce quelle que soit la cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.
- **Ne** tapissez jamais les parois, les grilles, la sole ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible (le papier d'aluminium fondrait sur les parois internes du four).
- **Ne** forcez jamais l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Le four peut encore être **TRES CHAUD**.

Avant le cycle d'auto-nettoyage

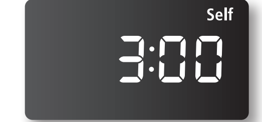




- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent sur la sole du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent difficilement.
- La façade avant de la cuisinière et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il est usé ou détérioré, remplacez-le (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule est en place et que l'éclairage est éteint.

Comment régler le four pour l'auto-nettoyage ?

1. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage (ex. : 3 heures).
Appuyez sur la touche **Self Clean** (Auto-nettoyage) une fois pour un cycle de 3 heures, deux fois pour un cycle de 4 heures ou trois fois pour un cycle de 2 heures.
Par défaut, le cycle dure 3 heures.



2. Démarrez le cycle d'auto-nettoyage.
Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ). Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.





- Vous ne pouvez démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. La porte ne peut pas s'ouvrir tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction d'auto-nettoyage ne fonctionne pas lorsqu'un foyer est allumé. Si vous allumez un foyer pendant l'auto-nettoyage, le cycle s'arrêtera automatiquement.

Comment retarder le départ de l'auto-nettoyage ?

1. Appuyez sur la touche **Self Clean** (Auto-nettoyage).
Sélectionnez la durée du cycle d'auto-nettoyage de votre choix en appuyant sur la touche **Self Clean** (Auto-nettoyage).
2. Appuyez sur la touche **Delay Start** (Départ différé).
3. A l'aide de la touche **Clock** (Horloge) et des touches numériques, saisissez l'heure de départ du cycle d'auto-nettoyage.
4. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).
L'affichage indique l'heure de départ différé et l'icône du verrou. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l'heure définie.

Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

Il peut s'avérer nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four. (Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, le message End (Fin) s'affiche et un signal sonore retentit six fois.)

1. Appuyez sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt).
2. Vous pourrez à nouveau ouvrir la porte du four une fois que le four aura refroidi pendant environ une heure.

Après un cycle d'auto-nettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc).
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

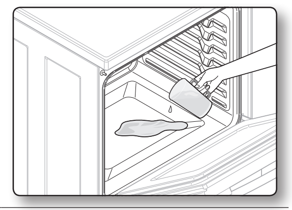
NETTOYAGE VAPEUR

Comment régler le four pour le nettoyage vapeur ?

Le nettoyage vapeur permet d'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie. Pour nettoyer plus efficacement des résidus et particules graisseuses, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.

1. Retirez tous les accessoires du four.

2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau dans la sole du four vide et fermez la porte.
Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.



3. Appuyez sur la touche **Steam Clean** (Nettoyage vapeur).

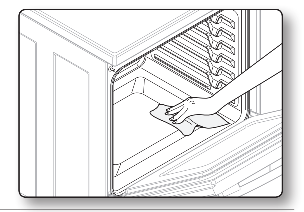


4. Appuyez sur la touche **Set/Start** (Réglage/Départ).
Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.



5. Appuyez sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt).

6. Nettoyez l'intérieur du four.
Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. Otez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.



 Pour que le nettoyage vapeur offre des résultats optimaux, utilisez exactement 10 oz d'eau.

Si vous appuyez sur la touche **Steam Clean** (Nettoyage vapeur) lorsque la température est supérieure à 100 ˚F, **Hot** (Chaud) s'affiche. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.

Après un cycle de nettoyage vapeur

- Soyez vigilant si vous ouvrez la porte avant que le nettoyage vapeur soit terminé. L'eau située dans la sole du four est très chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un torchon sec (n'oubliez pas de passer le torchon sous le joint de la porte).
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction de nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15 °) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

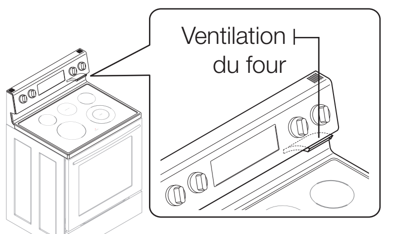
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR



- **Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont DESACTIVEES et que toutes les surfaces sont FROIDES.**
- **Si vous êtes amené à déplacer votre cuisinière pour des raisons de nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement rétabli une fois que la cuisinière est remise en place. La non-observation de cette consigne peut provoquer un basculement de la cuisinière et, par conséquent, des blessures.**




Ventilation du four



- L'orifice de ventilation est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit.
- Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude.
- Il est normal que la vapeur s'échappe de cet orifice.
- La ventilation est importante pour assurer une bonne circulation de l'air. Veillez à ne jamais l'obstruer.

Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de détergent sur ces surfaces car ils risquent de les rayer.

Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez énergiquement la bouteille de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit lustrant.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.



- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. Vous pourriez rayer la surface.**
- Si un nettoyant à base d'huile minérale a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable ou le produit lustrant.

Nettoyage de la lèchefrite et de son gril

- **N'essayez pas de nettoyer la lèchefrite ou le gril en les laissant dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage.**
- Après une cuisson au gril, retirez la lèchefrite du four. Retirez le gril de la lèchefrite. Déversez soigneusement la graisse du plat dans un récipient adéquat.
- **Lavez et rincez la lèchefrite et le gril à l'eau chaude en utilisant une éponge à récurer imbibée de savon.**
- Faire tremper le plat vous permettra d'éliminer les aliments brûlés.
- La lèchefrite comme le gril peuvent être nettoyés au moyen d'un produit nettoyant pour four disponible dans le commerce. Ils sont également adaptés au lave-vaisselle.
- **Ne rangez pas une lèchefrite et un gril sales n'importe où dans la cuisinière.**

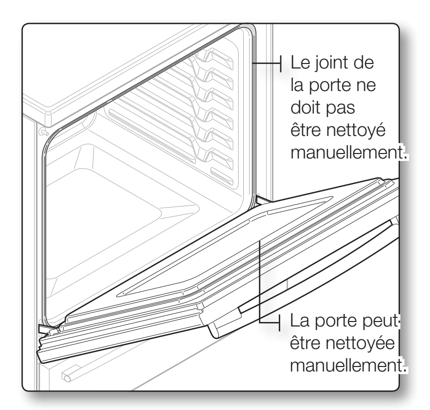


Ces accessoires ne sont pas fournis avec la cuisinière.

Grilles de cuisson

- Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, essuyez les parties latérales des grilles à l'aide d'un papier sulfurisé ou d'un chiffon légèrement huilé. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

Porte du four



- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. N'IMMERGEZ PAS la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte.** N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à une bonne isolation. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON VITRÉE

Nettoyage après une utilisation quotidienne

Utilisez uniquement un nettoyant pour surface de cuisson en céramique pour le nettoyage de la table de cuisson vitrée. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.

En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Vous protégerez ainsi la surface et faciliterez son nettoyage.
2. L'usage quotidien d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de préserver l'aspect neuf de votre table de cuisson.
3. Secouez bien la crème nettoyante. Versez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique pour nettoyer l'intégralité de la table de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer tout résidu de produit nettoyant. Il est inutile de rincer.



Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés

1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant le tampon de nettoyage conçu pour les surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone couverte de résidus, en appuyant si nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez autant de fois que nécessaire les étapes décrites ci-dessus.
5. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson en céramique et d'une serviette en papier.

Élimination des résidus importants de brûlé

1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide du grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45 ° sur la surface vitrée, grattez les salissures. Vous devez appuyer et frotter pour supprimer les résidus.
3. Après avoir gratté à l'aide du grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour supprimer tout résidu restant. (Ne grattez pas le joint).
4. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson et d'une serviette en papier.

Suppression des rayures et traces de métal

1. Évitez de faire glisser les casseroles et plats sur la table de cuisson. Vous risquez ainsi de rayer la table de cuisson. Vous pouvez supprimer ces traces en appliquant un nettoyant pour surface de cuisson en céramique.
2. Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la table de cuisson. Pour éviter que cette trace ne devienne indélébile, éliminez-la immédiatement.



Vérifiez que le fond de vos plats est lisse pour éviter de rayer la table de cuisson.

Nettoyage du joint de la table de cuisson

Pour nettoyer le joint situé sur le pourtour de la vitre, appliquez un chiffon humide durant quelques minutes, puis nettoyez à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

Risques d'endommagement définitif de la surface vitrée

- Les éclaboussures de sucre (comme celles produites par les confitures, le caramel, le sucre, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent faire apparaître des piqûres sur la surface de votre table de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Il est conseillé de nettoyer la projection tant qu'elle est encore chaude. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous au chapitre suivant.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours aiguisée. N'utilisez pas de lame émoussée ou en mauvais état.

Nettoyage des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

1. Eteignez tous les foyers. Retirez les plats chauds.
2. En vous munissant d'un gant et à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique, déplacez les éclaboussures vers une partie froide de la table de cuisson. Retirez les éclaboussures à l'aide de papier absorbant.
3. Aucun résidu d'éclaboussure ne doit subsister tant que la table de cuisson est encore chaude.
4. Ne réutilisez pas les foyers tant que tous les résidus n'ont pas été complètement supprimés.



Si une piqûre ou un creux se sont déjà formés sur la surface vitrée, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, une intervention est nécessaire.

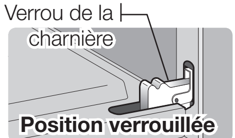
RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

Comment retirer la porte ?

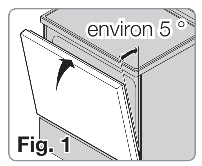


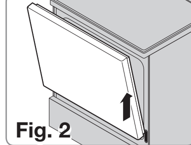
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Mettez la cuisinière hors tension avant de retirer la porte.

1. Ouvrez la porte au maximum.
2. Abaissez les verrous de la charnière vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte : à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit enlevé de son logement (Fig. 2).



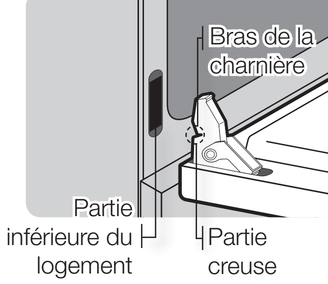


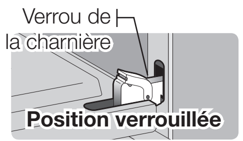




Comment remettre la porte en place ?

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser la partie creuse du bras de la charnière dans la partie inférieure du logement de la charnière. L'encoche située sur le bras de la charnière doit être insérée entièrement dans la partie inférieure du logement.
3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que la partie creuse n'est pas correctement insérée dans la partie inférieure du logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



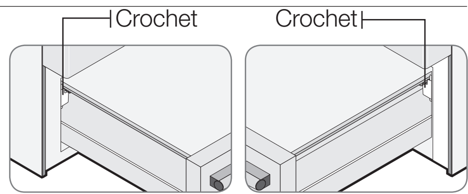




RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU TIROIR DE RANGEMENT

Comment retirer le tiroir de rangement ?

1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Inclinez l'avant du tiroir et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
3 Soulevez et tirez le tiroir vers vous.





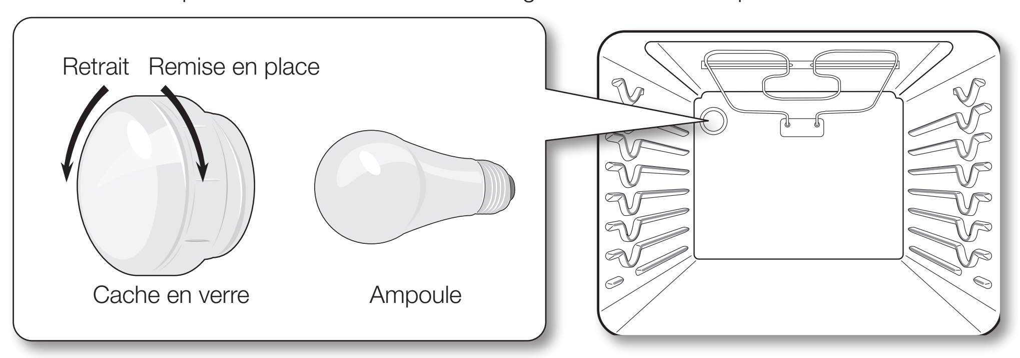
Comment remettre le tiroir de rangement en place ?

1. Fixez les côtés du tiroir sur les deux crochets.
2. Poussez sur le tiroir jusqu’à ce qu’il arrive en butée.
3. Inclinez et soulevez le tiroir.
4. Fermez le tiroir.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. L'éclairage s'active à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur la touche **Oven Light** (Éclairage du four) pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne s'active pas durant un cycle d'auto-nettoyage.

1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension.
3. Tournez le cache en verre situé à l'arrière du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Tournez l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de sa douille.



5. Replacez l'ampoule et son cache en verre en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Branchez la cuisinière ou mettez-la sous tension.



Avant de remplacer l'ampoule de votre four, débranchez la cuisinière au niveau du panneau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.

dépannage

DÉPANNAGE

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle cuisinière électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans le tableau ci-dessous. Si, après avoir essayé la solution proposée, vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

<table>
<tr><th>PROBLÈME</th><th>CAUSE POSSIBLE</th><th>SOLUTION</th></tr>
<tr><td rowspan="3">La cuisinière n'est pas à niveau.</td><td>La cuisinière n'a pas été installée correctement.</td><td>• Placez la grille de cuisson au centre du four. Placez un niveau sur la grille de cuisson. Ajustez les pieds de mise à niveau situés sur la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille de cuisson soit à niveau.
• Assurez-vous que le sol est plan et suffisamment solide et stable pour supporter le poids de la cuisinière.</td></tr>
<tr><td>Le sol est affaissé ou incliné.</td><td>• Contactez un menuisier pour remédier à la situation.</td></tr>
<tr><td>Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau.</td><td>• Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">L'accès à la cuisinière est nécessaire pour sa réparation mais la déplacer s'avère difficile.</td><td>Les éléments de la cuisine ne sont pas droits et situés trop près de la cuisinière.</td><td>• Contactez un maçon ou un installateur pour rendre la cuisinière accessible.</td></tr>
<tr><td>La moquette interfère avec les mouvements de la cuisinière.</td><td>• Ménagez un espace suffisant pour que la cuisinière puisse être soulevée de la moquette.</td></tr>
<tr><td>La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.</td><td>Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>- SE -</td><td>Touche court-circuitée</td></tr><tr><td>E-27</td><td>Capteur du four coupé</td></tr><tr><td>E-28</td><td>Capteur du four court-circuité</td></tr><tr><td>E-08</td><td>Erreur de chauffage du four</td></tr><tr><td>E-0A</td><td>Surchauffe du four</td></tr><tr><td>E-0E</td><td>Erreur de verrouillage de la porte</td></tr></table></td><td>• Appuyez sur la touche Clear/Off (Effacer/Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.</td><td>Un ustensile de cuisine inadapté est utilisé.</td><td>• Utilisez des casseroles à fond plat et correspondant au diamètre du foyer sélectionné.</td></tr>
<tr><td>A certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.</td><td>• Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce la chaleur souhaitée soit atteinte.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Les foyers ne s'allument pas.</td><td>Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.</td><td>• Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.</td></tr>
<tr><td>Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.</td><td>• Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.</td></tr>
</table>

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le foyer redevient noir lorsqu'un réglage plus faible est sélectionné.	Ceci est tout à fait normal. Le foyer est toujours allumé et chaud.	
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.	• Reportez-vous au chapitre traitant de l'entretien et du nettoyage de la table de cuisson vitrée, page 36.
	La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.	• Ceci est tout à fait normal. Il est possible que la surface paraisse décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque le verre refroidit.
Le foyer s'éteint et se rallume fréquemment.	Ceci est tout à fait normal.	• Le foyer s'éteint et se rallume afin de conserver la chaleur réglée.
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale.	• Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.	• Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	• Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four.
	Le four est trop chaud.	• Laissez le four refroidir.
La cuisinière ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale, un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise en état de marche et correctement mis à la terre. Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
	Câblage incomplet.	• Contactez le service technique.
	Coupure de courant.	• Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	• Revissez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	• Contactez le service technique.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les réglages n'ont pas été effectués correctement.	• Reportez-vous au chapitre concernant le réglage des commandes du four. • Assurez-vous que la porte du four est ouverte en position d'arrêt du gril.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	• Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	• Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	Le gril situé sur la lèchefrite a été positionné face vers le bas, empêchant ainsi la graisse de couler.	• Positionnez le gril dans la lèchefrite avec les arêtes dirigées vers le haut et les creux vers le bas afin de permettre à la graisse de s'écouler dans le bac.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	• Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	• Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	• Reportez-vous au chapitre concernant l'utilisation des grilles du four, page 23.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	• Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, page 29.
Les aliments ne grillent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	• Appuyez sur la touche **Broil** (Gril).
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	• Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 26.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril.	• Utilisez un récipient adapté.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et la grille n'a pas été posé et découpé conformément aux recommandations.	• Reportez-vous au chapitre concernant la cuisson au gril, page 26.
	Dans certaines zones, la puissance (tension) peut être faible.	• Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes. • Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 26.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	• Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, page 29.
Rayures ou éraflures sur la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas correctement nettoyée.	• Les rayures ne peuvent être ôtées. Les rayures légères s'estomperont dans le temps au fil des nettoyages.
	Des récipients à fond rugueux ont été en contact avec la table de cuisson ou bien des particules importantes comme du gros sel ou du sable se sont trouvées entre les récipients et la table de cuisson.	• Afin d'éviter les rayures, respectez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que les fonds des récipients sont propres avant de les utiliser. Utilisez également des récipients à fond lisse.
	Vous avez fait glisser des récipients sur la table de cuisson.	
Traînées ou taches brunes.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	• Utilisez le grattoir à lame pour retirer les salissures. • Reportez-vous au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, page 36.
Zones de décoloration à reflets métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	• Supprimez-les à l'aide d'une crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson en verre et céramique. • Utilisez des récipients à fond propre et sec.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	• Laissez la cuisinière refroidir et réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	• Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 32.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut démarrer si le dispositif de verrouillage du four a été activé ou si un foyer radiant est activé.	

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Bruit de « craquement » ou de « crépitement ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	• Ceci est tout à fait normal.
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	• Appuyez sur la touche **Clear/Off** (Effacer/ Arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et programmez un nouvel auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	• Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	• Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 32.
	Le four était très sale.	• Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.
Vapeur provenant de la ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	• Ceci est tout à fait normal.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	• Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. • Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 32.
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	• Cette odeur est provisoire.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	• A l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.	• Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
L'affichage clignote.	Une coupure de courant s'est produite.	• Réglez l'heure à nouveau.
Le tiroir ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné.	• Ouvrez complètement le tiroir et repoussez-le au maximum. Voir page 39.
	Le tiroir est surchargé ou sa charge est mal répartie.	• Réduisez-en le poids. Réorganisez le contenu du tiroir.



VEUILLEZ NE PAS JETER. CECI REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIERE ELECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de marque SAMSUNG, qui est fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (SAMSUNG) et livré à l'état neuf, dans la boîte originale à l'acheteur initial, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication sur les pièces et la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Un (1) an pièces et main d'œuvre, cinq (5) ans pièces
Pour la surface de cuisson vitrée et les foyers radiants

Durant cette extension de garantie de quatre ans, votre responsabilité sera engagée en cas d'éventuels frais de main d'œuvre ou de réparation à domicile.

La présente garantie limitée commence à la date d'achat initiale et n'est valide qu'à l'égard des produits qui ont été achetés et sont utilisés au Canada. Pour bénéficier du service prévu par la garantie, l'acheteur doit communiquer avec SAMSUNG afin que celle ci diagnostique le problème et établisse la méthode de service. Le service prévu par la garantie ne peut être exécuté que par un centre de service autorisé de SAMSUNG et tout service non autorisé annule la présente garantie. Le contrat de vente initial daté doit être présenté sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de service autorisé de SAMSUNG. SAMSUNG assurera sans frais le service à domicile pendant une période de un (1) an, sous réserve des services offerts au Canada. Le service à domicile n'est pas offert dans toutes les régions. Pour que le service à domicile soit offert, aucun obstacle ne doit empêcher l'agent de service d'accéder au produit. Si le service n'est pas offert, SAMSUNG peut décider de faire transporter le produit à destination et en provenance d'un centre de service autorisé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procèdera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson vitrée qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson vitrée provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNEE DANS LE PRESENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITE COMMERCIALE, DE CONTREFACON, OU D'APTITUDE A UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNEE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ETRE CONSIDEREE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTI DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉ AUPRÈS DE SAMSUNG NE DEVRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUEREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITES CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGEES A L'ACQUEREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET A TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RESULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITE A UTILISER LE PRESENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC.,
55 STANDISH COURT MISSISSAUGA ONTARIO, L5R 4B2
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/ca



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° de téléphone	SITE INTERNET
IN THE US	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us
IN CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca

DG68-00297A_CFR